

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 62-014766

(43)Date of publication of application : 23.01.1987

(51)Int.Cl.

A23L 1/31

A23L 1/16

(21)Application number : 60-151212

(71)Applicant : TOKYU FOODS:KK

(22)Date of filing : 11.07.1985

(72)Inventor : WATANABE HIROSHI
SATO JUN

(54) PRODUCTION OF MEAT BUCKWHEAT VERMICELLI

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain a readily eatable food having rich nutritive value, by mixing finely minced meat with flour, dogtooth violet starch, ice water and additive, extruding the resultant mixture from a pressure vessel and dipping the extruded mixture in boiling water.

CONSTITUTION: Meat is finely minced with a chopper and a little flour and ice water are added to the finely minced meat. A small amount of an additive, e.g. common salt, spice or extract, is added thereto and thoroughly mixed therewith. The resultant mixture is then extruded from a pressure vessel having plural nozzles to form a slender noodlelike material, which is then dipped in boiling water for several minutes and solidified while heating to afford the aimed meat buckwheat vermicelli. Since the resultant meat buckwheat vermicelli are formed into the slender noodlelike material, they are fully boiled to remove the surface fat. thereby, the aimed meatlike food having light taste can be obtained.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭62-14766

⑬ Int.Cl.⁴

A 23 L 1/31
1/16

識別記号

庁内整理番号

Z-7110-4B
A-2104-4B

⑭ 公開 昭和62年(1987)1月23日

審査請求 有 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 肉そばの製造法

⑯ 特 願 昭60-151212

⑰ 出 願 昭60(1985)7月11日

⑱ 発 明 者 渡 辺 博 所沢市北原町870-5 パークハイツ1005
⑲ 発 明 者 佐 藤 純 東京都世田谷区上馬1-32-8 コーポ青木101
⑳ 出 願 人 株式会社 東急フーズ 東京都渋谷区渋谷2丁目24番1号
㉑ 代 理 人 弁理士 田代 和夫

明 細 書

1. 発明の名称

肉そばの製造法

2. 特許請求の範囲

肉類をチョッパーカッターで細かく挽く工程と、細かく挽いた肉に若干の粉類と片栗粉と氷水を加え、更に少量の食塩、香辛料、エキス等の添加物を加えてよく混和する工程と、この混和物を複数のノズルを有した圧力容器から押し出して細長いめん様物を形成する工程と、この細長いめん様物を沸湯中に数分間浸して加熱凝固する工程とからなる肉そばの製造法。

3. 発明の詳細な説明

「産業上の利用分野」

本発明は肉を材料にして製造する肉そばの製造法に関するものである。

「従来の技術」

従来、夏などの暑い季節に食欲がない場合には、あっさりとした冷麦等の麺類の食事が多くなるが、働き盛りの人や発育盛りの人そして病

弱の人などにとっては栄養不足となり、スタミナ不足になる欠点がある。そのため、昔から土用の丑の日にはウナギなどのスタミナ食を食べることが慣習化されている。

「発明が解決しようとする問題点」

本発明は上述の如き欠点に鑑み、肉を材料にしてそば状物を形成し、食べやすく栄養価の富むスタミナ食品を提供することを目的とするものである。

「問題点を解決するための手段」

本発明の構成は、肉類をチョッパーカッターで細かく挽く工程と、細かく挽いた肉に若干の粉類と片栗粉と氷水を加え、更に少量の食塩、香辛料、エキス等の添加物を加えてよく混和する工程と、この混和物を複数のノズルを有した圧力容器から押し出して細長いめん様物を形成する工程と、この混和物を複数のノズルを有した圧力容器から押し出して細長いめん様物を沸湯中で数分間浸して加熱凝固する工程とからなることを特徴とするものである。

「作 用」

細長いめん様物に形成してあるので、十分にボイルされ、表面の脂肪が除去されるため、あっさりした食感のある肉製食品を得ることが出来る。

「実 施 例」

本発明の才1実施例について説明すると、4、4、5(重量)％の牛肉の赤身と、22、2(重量)％の牛の背脂とをチョッパークッターで3mm径に挽き、それに21、1(重量)％の氷水と、1、3(重量)％の食塩、0、2(重量)％のポリゴン0とをそれぞれ加えて細かくカッティングする。この場合、細かく挽いた肉と粉類、香辛料を加えてペースト状にする際に、温度が上昇して脂肪が分離するのを防止するために氷を入れる。更に、そば風に細長く仕上げるために、8、9(重量)％のそば粉及び1、8(重量)％の片栗粉を加え、肉温が12℃になるまで細かくカッティングする。即ち、上記した如く温度が上昇しすぎると脂肪が分離して

％の食塩、香辛料等の添加物を加え、カッターで細かく裁断して混和したものをスタフアに充填し圧力を加え、該スタフアに存する複数のノズルより細長い形状に押し出し、熱湯中で数分間加熱凝固成形して肉うどん状の製品を得るのである。

而して、主材料には蛋白質等の豊富なカロリー源を有する肉を使用すると共に、該肉は弾力があっておいしく且つ栄養が豊かな食品を得ることができ、その上、肉を細かくカッティングし粉類や片栗粉、更には食塩、香辛料等の添加物をよく攪拌して混合させて出来た混和物を細長いめん状に押し出し、次いで該めん状物を熱湯中で十分にボイルさせて加熱凝固させるため、該めん状物の表面の脂肪が除かれ、あっさりとした食感の食品を製造するものである。この場合、肉をカッティングしてペースト状にする場合、氷を入れるのは冷却するのと、一方では、氷がとけて肉を冷却するのと、他方では、とけた水を肉に入れて、製品にやわらかさを与える

しまうので、12℃以下でカッティングを行うものであり、肉の状況等により、10℃、11℃位でカッティングを中止することもある。

このようにして形成した細かな混和物を複数のノズルを有した圧力容器(スタフア)から糸状に押し出し、之を沸騰湯中に落下させて浸し、約1分間でそば状の製品を製造する。

本発明の才2実施例について説明すると、赤味が70％、脂肪が20％、すじその他が10％を含む牛肉を70(重量)％と、そば粉を10(重量)％と、食塩、香辛料、ビーフ、エキス等の添加物を5(重量)％と、氷水を15(重量)％とを加えてよく混合し、且つ細かく裁断し、押出器より押し出して形成した細長いそば状物を直ちに熱湯中に30-60秒間浸けて加熱凝固させ、そば状の肉製品を得るものである。

本発明の才3実施例について説明すると、鶏肉50(重量)％と豚もも肉30(重量)％に、小麦粉15(重量)％を加え、更に5(重量)

ことが出来る。特に、そば、うどん類と同様な形状であるため、つけ麺等のようにしても食することもでき、簡単に食べることができるので、夏期の食欲不振時におけるスタミナ食となるものである。

「発明の効果」

以上の如き本発明は以下のような効果を有するものである。

- ① 肉類を細かく挽いて材料として使用するので、従来は使用出来ないようなくず肉も使用でき、肉資源の少ない我が国にとって省資源化が図れる利点がある。
- ② 形状が麺と同様に細長く形成してあるので食べやすく且つ熱の伝わりが早く調理も極めて短時間ですみ、簡単に料理して食することができるので、食欲不振な夏季のスタミナ食として最適である。
- ③ 細長い形状に加熱凝固させる際に、このめん状物の表面は熱湯により十分ボイルされるので、該めん状物の表面の脂肪が除かれ、あ

特開昭62-14766(3)

っさりとした食感をした食品を得ることが出来る。

特 許 出 願 人 株式会社 東急フーズ
代 理 人 弁 理 士 田 代 和 夫

